



RIESLING „SL“

## Großheppacher Steingröble

Jahrgang:	2017
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	93°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung, 10 Std. Pressdauer
Ausbau:	12 Monate spontan im 500 L Tonneau-Fass vergoren.
Besonderheit:	nur alte Anlagen (44 Jahre), bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Flaschengröße:	0,75l
<b>Analytische Daten</b>	
Restzucker:	4,6 g/l
Säure:	6,6 g/l
Alkohol	12,5 % vol.
Weinbeschreibung:	Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya. Dichte, straffe Struktur. Die 44 Jahre alten Reben verleihen dem TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute Entwicklungsfähigkeit.